

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 13:19:42
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»
направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление
качеством»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА КОНДИТЕРСКИХ
ТОВАРОВ»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление качеством»

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:
Доцент

А.Н. Бабаков

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Экспертиза и оценка кондитерских товаров»

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых тем
1	2	3	4
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	ПК-1.1. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 1. Общая характеристика кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. 3-2. Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. 3-3. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. 3-4. Знает классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. 3-5. Знает современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. 3-6. Знает методологию развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей.

			Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Тема 1. Общая характеристика кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. У-2. Умеет применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. У-3. Умеет применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. У-4. Умеет применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.1. У-5. Умеет применять методологию развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и	ПК-1.2. 3-1. Знает основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.2. 3-2. Знает факторы, формирующие и сохраняющие качество	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

	количественных показателей продукции	продукции	Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.2. У-1. Умеет устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.2. У-2. Умеет устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию	ПК-1.3. 3-1. Знает виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.3. 3-2. Знает показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.3. 3-3. Знает методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.3. У-1. Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.3. У-2. Умеет систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.3. У-3. Умеет применять методологию анализа видов и	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

		последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	ПК-1.4. 3-1. Знает способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.4. 3-2. Знает виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.4. У-1. Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.4. У-2. Умеет разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.5. 3-1. Знает нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.5. 3-2. Знает современные инструменты контроля качества и управления качеством		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.5. 3-3. Знает методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-1.5. 3-4. Знает методы выявления дефектов, вызывающих		Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

		ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.5. 3-5. Знает методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.5. У-1. Умеет применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.5. У-2. Умеет применять современные инструменты контроля качества и управления качеством	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.5. У-3. Умеет применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.5. У-4. Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-1.5. У-5. Умеет применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора,	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с	ПК-5.1. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий. Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах		Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.1. 3-2. Знает порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.1. 3-3. Знает технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.1. У-1. Умеет вести реестр сертификатов соответствия продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.1. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
	ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции	ПК-5.2. 3-1. Знает основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.2. 3-2. Знает порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.
			Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

			Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.2. У-1. Умеет осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-5.2. У-2. Умеет оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований	Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам ПК-7.2 Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	ПК-7.1. 3-1. Знает нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-7.1. 3-3. Знает порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-7.1. У-1. Умеет применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-7.1. У-2. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-7.2. 3-1. Знает требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

			Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
		ПК-7.2. У-1. Умеет правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки	Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.
			Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей. Тема 5. Экспертиза и оценка меда Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий. Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся на лабораторном занятии

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.3., ПК-3.2., ПК-1.5.

1. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность кондитерских товаров.
2. Требования к безопасности кондитерских товаров.
3. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.
4. Требования к информации потребителям о кондитерских товарах.

Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. По каким признакам можно определить вид крахмала?
2. Какие показатели лежат в основе градации крахмала на товарные сорта?
3. На какие дефекты указывает отсутствие люстра и наличие сероватых либо желтоватых оттенков крахмала?
4. Какую роль в оценке качества и сохранности играет показатель сыпучести крахмала?
5. Может ли свежесыработанный крахмал иметь нулевую кислотность?
6. Укажите причины появления крапин в крахмале?
7. Приведите примеры использования для производства продуктов питания модифицированных крахмалов?
8. Какой ассортимент крахмалопродуктов вам известен, приведите примеры их применения?

Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какие физико-химические показатели характеризуют качество сахара-песка?
2. Значимость показателя «цветность» сахара и его значение в оценке качества.
3. Какова продолжительность растворения в воде сахара-рафинада?
4. Для какой цели и каким методом определяется содержание сахарозы в продукте?
5. Какое сырье применяют при производстве сахара-песка?
6. Чем отличается сахар-песок от рафинированного сахара-песка?
7. Какие химические и физические свойства чистой сахарозы?
8. Назовите физико-химические показатели сахара-песка?

Тема 5. Экспертиза и оценка меда

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какова пищевая ценность меда?

2. Чем отличается искусственный мед от натурального?
3. Каковы особенности химического состава и физических свойств цветочного и падевого меда?
4. Какие требования предъявляются к качеству натурального меда?
5. Какие требования предъявляются к упаковке меда?
6. Каковы особенности хранения меда?
7. Что такое фальсифицированный мед?
8. Какие виды фальсификации известны?
9. Какие дефекты могут быть у натурального меда?
10. Требования к товарной информации меда.
11. Как влияет присутствие воды на качество меда?
12. Почему ограничивается показатель общей кислотности меда?
13. Почему ограничивается стандартом присутствие в меде сахарозы?
14. Охарактеризуйте показатель диастазного числа?
15. Какой цвет характерен для меда?
16. Одинаков ли аромат у разного по происхождению меда?

Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какие требования предъявляются к качеству восточных сладостей?
2. Какие требования предъявляются к упаковке сладостей?
3. Каковы особенности хранения восточных сладостей?
4. Какие дефекты могут быть у восточных сладостей?
5. Требования к товарной информации восточных сладостей.

Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Современная классификация шоколада и его роль в питании.
2. Новые виды конфет и карамели.
3. Возможности повышения пищевой ценности карамели, конфет, шоколада.
4. Какие показатели оцениваются методом дегустации?
5. Для какой цели определяют показатель содержание начинки в карамели?
6. Охарактеризуйте метод определения кислотности карамели и ее значимость в оценке качества.
7. Для какой цели определяется содержание сухих веществ и влаги в карамели?
8. Где произрастает дерево-какао?
9. Как формируют товарные сорта какао-бобов?
10. Как формируют леденцовую карамель?
11. Какие виды начинок используются в карамели?
12. Какие существуют способы защиты поверхности карамели?
13. Какие требования предъявляются к качеству карамели и конфет?
14. Каковы причины возникновения пороков карамели?
15. При каких условиях хранят карамель, конфеты, шоколад?
16. Каковы причины возникновения лежалого вкуса конфет?
17. Какие требования предъявляются к качеству варенья?
18. Какие требования предъявляются к качеству повидла?
19. Какие требования предъявляются к качеству конфитюра?
20. Какие отклонения по органолептическим показателям допускаются в джеме I сорта по сравнению с высшим?

Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какие жиры используют для производства мучных кондитерских изделий?
2. Какие требования предъявляются к клейковине муки при производстве сахарного и затяжного печенья?
3. Какие существуют виды отделки печенья?
4. Как производят упаковку сдобного печенья?
5. Как классифицируются галеты и крекер?
6. Какие виды и сорта муки используют при производстве пряничных изделий?
7. Назовите способы формования пряничного теста?
8. Каковы условия и сроки хранения вафель?
9. Каковы условия хранения кексов?
10. Каковы условия и сроки хранения крема?
11. Объясните влияние процесса прокатки на качество затяжного теста и готовых изделий.
12. Назовите основные виды дефектов рулетов, и каковы меры их устранения?
13. Назовите основное и дополнительное сырье, которое используется при изготовлении тортов и пирожных.
14. Объясните влияния сахара и жира на структуру песочного теста.
15. Перечислите возможные виды брака, обусловленные режимом выпечки бисквитного полуфабриката.

Критерии оценки результатов собеседования:

1 балл - оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

0,8 балла - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

0,6 балла - оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, недостаточным умением давать аргументированные ответы, приводить примеры; владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

0,4 балла - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

0,2 балла - оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений,

процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Задания для текущего контроля

Ситуационное задание

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.3., ПК-3.2., ПК-1.5.

ООО «Слайм» представила в орган по сертификации заявку на проведение работ по подтверждению соответствия карамели из Италии, произведенной и поставляемой на территорию РФ по контракту № 0021 от 12.01.2022. Совместно с заявкой были представлены копии следующих документов: инвойс, сертификат качества, сертификат происхождения, ветеринарный сертификат, ветеринарное свидетельство на поставленную партию продукции.

Укажите форму подтверждения соответствия, схему.

Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

На оптовую базу АО «Кубанский сахар» поступила партия сахара-песка в мешках массой 50 кг из термоусадочной пленки в количестве 23 тонны от производителя АО «Кореновский сахарный завод». В удостоверении о качестве было указано, что цветность сахара-песка составляет 0,8 единиц Штаммера. Массовая доля влаги составляет 0,18 %. При определении качества продукта в средней пробе оказалось, что цвет сахара имеет выраженный желтоватый оттенок, сыпучесть низкая, присутствуют единичные комки сахара.

Порядок решения кейса:

1. Изучите правила приемки сахара-песка.
2. Определите величину средней пробы для лабораторного анализа исходя из общего веса партии.
3. Определите фактическое состояние качества.
4. Оформите акт экспертизы качества.
5. Приведите причины возникновения желтоватого оттенка продукта.
6. Укажите возможные причины потери сыпучести и появления комков сахара.
7. Какие дефекты характерны для данной партии сахара.
8. Как следует поступить с данной партией продукта?

Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

В АО «КубаньОптПродТорг» г. Краснодар 14 августа текущего года от поставщика – консервного завода «Динской» ст. Динская Краснодарского края – автомобильным транспортом поступила партия плодово-ягодного джема, расфасованного в стеклянные банки массой нетто 650 г следующих наименований: джем абрикосовый (300 шт), клубничный (200 шт), сливовый (100 шт).

Партия джема сопровождалась следующими документами: качественное удостоверение, товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия. По качественному удостоверению и сертификату соответствия джем высшего сорта нестерилизованный.

Через два месяца хранения на складе базы при температуре 16-18 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % были обнаружены у 20% банок с джемом абрикосовым и 35 % с джемом сливовым признаки брожения, а у 40% банок с джемом клубничным – засахаривание.

Порядок решения кейса:

1. Изучите правила приемки джема и оформите акт отбора образцов.
2. Определите порядок отбора проб и величину средней пробы для лабораторного анализа исходя из общего веса партии.
3. Определите фактическое состояние качества.
4. Оформите акт экспертизы качества.
5. Какие дефекты характерны для данной партии джема?
6. Укажите возможные причины выявленных дефектов.
7. Как следует поступить с данной партией продукта?

Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

Дайте заключение о состоянии качества пробы сахарного печенья «Топленое молоко», если производитель сделал ссылку на НД ТУ 9131-005-687550830-2007. При оценке органолептических показателей было отмечено полное отсутствие в запахе признаков присутствия топленого молока, но присутствие легкого ванильного аромата, края печенья подгорели, рисунок плохо пропечатан на поверхности изделия. Цвет изделия тускло-желтый, разламывается образец с усилием. Щелочность печенья составила 0,3 градуса, влажность 4,56 %, намокаемость 187 %.

Порядок решения кейса:

1. Изучите правила приемки печенья и оформите акт отбора образцов.
2. Определите порядок отбора проб и величину средней пробы для лабораторного анализа исходя из общего веса партии.
3. Определите фактическое состояние качества.
4. Оформите акт экспертизы качества.
5. Какие дефекты характерны для данной партии печенья?
6. Укажите возможные причины выявленных дефектов.
7. Как следует поступить с данной партией продукта?

Критерии выполнения ситуационного задания:

1 балл - выставляется студенту, если он показывает отличное владение терминологией; отличное понимание поставленной задачи; превосходный анализ каждой из альтернативных точек зрения; отличное понимание нюансов, причинно-следственных связей; ответы на поставленные вопросы задания получены, хорошо аргументированы; высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: манере изложения, по словарному запасу, метафоричности; ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике; части ответа логически взаимосвязаны; достаточное внимание уделено подведению итогов обсуждения.

0,8 балла - выставляется студенту, если он показывает хорошее владение терминологией; хорошее понимание поставленной задачи; попытки проведения анализа альтернативных вариантов, но с некоторыми ошибками и упущениями; хорошее понимание нюансов, причинно-следственных связей; ответы на поставленные вопросы задания получены, но недостаточно аргументированы; продемонстрирована достаточная степень

самостоятельности, оригинальность в представлении материала; ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла; части ответа логически взаимосвязаны; подведению итогов обсуждения уделено недостаточное внимание.

0,6 балл - выставляется студенту, если он показывает ограниченное владение терминологией; недостаточное понимание поставленной задачи; предприняты слабые попытки проведения анализа альтернативных вариантов; слабое понимание нюансов, причинно-следственных связей; ответы на поставленные вопросы задания получены, аргументы не ясны, нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована; ответ примерно наполовину представляет собой общие слова; ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика; подведению итогов обсуждения внимание не уделено.

0,4 балла - выставляется студенту, если он показывает слабое владение терминологией; плохое понимание поставленной задачи вовсе полное непонимание; понимание нюансов, причинно-следственных связей очень слабое или полное непонимание; полное отсутствие анализа альтернативных способов решения проблемы; ответы на поставленные вопросы не получены, аргументы не ясны, нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована; ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика; части ответа не взаимосвязаны логически.

0,2 балла - выставляется студенту, если он показывает слабое владение терминологией; плохое понимание поставленной задачи вовсе полное непонимание; понимание нюансов, причинно-следственных связей очень слабое или полное непонимание; полное отсутствие анализа альтернативных способов решения проблемы; ответы на поставленные вопросы не получены, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции; ответ не структурирован, нарушена заданная логика; части ответа не взаимосвязаны логически.

Тестовые задания

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.3., ПК-3.2., ПК-1.5.

1. Как называется нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам:

Правила и нормы

Рекомендации

Стандарт

Технические условия

*Технический регламент

2. Технический регламент — это:

Документ, в котором в целях добровольного многократного использования, устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов, выполнения работ и оказания услуг, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке

*Документ, который устанавливает обязательные требования к объектам технического регулирования

Документ, содержащий правила, общие принципы, характеристики объектов стандартизации, касающиеся определенных видов деятельности или их результатов и доступные широкому кругу потребителей

Документ, устанавливающий нормы и характеристики, разрабатываемые ЦСМ и утвержденные руководством этих центров

Документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации и/или классификационных группировок и принятый на

соответствующем уровне стандартизации.

3. Техническое законодательство — это:

Совокупность правовых норм, регламентирующих требования к техническим объектам: продукции, процессам ее жизненного цикла, работам (услугам)

*Совокупность правовых норм, регламентирующих требования к техническим объектам: продукции, процессам ее жизненного цикла, работам (услугам) и контроль за соблюдением установленных требований

4. ФЗ «О техническом регулировании» является:

Источником гражданского права в России

Источником административного права в России

*Источником технического права в России

5. Техническое регулирование направлено на:

*Устранение тарифных и технических (нетарифных) барьеров в международной торговле

Устранение административных барьеров в международной торговле

Устранение тарифных барьеров в международной торговле

6. В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании», технические регламенты:

=Применяются одинаковым образом и в равной мере независимо от страны и (или) места происхождения продукции

Применяются только для продукции российского происхождения

7. Технические регламенты, устанавливающие требования в отношении любых видов продукции и процессов ЖЦТ называются:

Специальные технические регламенты

*Общие технические регламенты

8. Укажите цели принятия технических регламентов:

Достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области

#Защита жизни или здоровья граждан, имущества

Обеспечение взаимозаменяемости продукции

#Охрана окружающей среды

Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг

#Предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей

9. Укажите объекты технических регламентов:

Персонал

=Продукция

=Процессы

Работы

Услуга

10. Технические регламенты в зависимости от установленных требований делят на:

Общие

#Основополагающие

#Предписывающие

Специальные

Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Крахмал получают из следующего сырья:

=Картофель, кукуруза, рис, пшеница
Гречиха, фасоль, бобы

2. По качеству крахмал:

=Делится на товарные сорта
Крахмал не делится на товарные сорта

3. По химической природе крахмал относится к:

Растительным белкам
=Полисахаридам
Витаминоподобным веществам
Гликозидам

4. Сорт «Экстра» характерен для крахмала:

Кукурузного
Пшеничного
Рисового
=Картофельного

5. Кислотность крахмала определяют методом:

Подсчета с использованием покровного стекла
Оптической активности раствора
=Методом нейтрализации раствором щелочи в присутствии индикатора

6. Какой вид крахмала не выпускается?

=Хлопковый
Картофельный
Кукурузный
Пшеничный

7. Какое свойство крахмала объясняет его использование в качестве загустителя при изготовлении различных продуктов и блюд?

Денатурация
Карамелизация
=Клейстеризация
Сбраживаемость

8. Как называется крупа из крахмала?

Маго
Того
=Саго
Лого

9. На какие сорта подразделяют картофельный крахмал в зависимости от его качества?

=Высший
=Экстра
Третий

Второй
=Первый

10. Какие из перечисленных веществ содержатся в крахмале?

Белки
Витамины
=Углеводы
Минеральные вещества

Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаместителей.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какое сырье применяется для выработки сахара?

Сахарная пальма
Сахарная патока
=Сахарная свекла
=Сахарный тростник

2. Сырьем для выработки сахара рафинада служит:

Крахмальная патока
=Сахар песок
Сахарный сироп
Сахарная пудра

3. Физико-химическими показателями качества сахара являются:

Степень сладости
=Содержание влаги
Содержание редуцирующих веществ
=Цветность
Размер кристаллов

4. Дефектами сахара песка являются:

Нехарактерный желтый или серый цвет
=Посторонний запах и вкус
=Наличие ворса, окалина
Наличие крупных кристаллов
=Потеря сыпучести

5. Какой из перечисленных заменителей сахара обладает калорийностью?

=Сахарин
Ксилит
Стевия
Аспартам

6. Как степень сладости фруктозы отличается от сладости обычного сахара?

У фруктозы и сахарозы одинаковая степень сладости
Фруктоза почти в два раза слаще сахара
=Сахар почти в два раза слаще фруктозы
Фруктоза почти в три раза слаще сахара

7. Каким углеводом является обычный сахар по природе?

Глюкоза

Мальтоза
=Сахароза
Фруктоза

8. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения сахара характеризуются комплексным показателем:

Температура
=Чистота
Воздухообмен
Товарное соседство
Относительная влажность воздуха

9. Какое сырье не используется для получения сахара?

=Сладкий картофель (батат)
Сахарная свекла
Сахарный тростник
Сок сахарной пальмы

10. На какие категории подразделяется сахар белый в зависимости от показателей качества?

Люкс, экстра, высшая, первая
Экстра, высшая, первая, вторая
=Экстра, высшая, первая
Экстра и первая

Тема 5. Экспертиза и оценка меда

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Мед производится пчелами из:

=Нектара растений
Пади растений
Цветочной пыльцы

2. По виду источника, из которого собран мед, он подразделяется:

=Цветочный (моnofлерный, полифлерный)
=Падевый (по породам деревьев)
Лиственный (по породам деревьев)
Смешанный

3. Мед в химическом составе содержит из углеводов больше:

Сахарозы
=Глюкозы
Фруктозы
Лактозы

4. Гигроскопичность меда зависит:

=От гигроскопичности присутствующих сахаров
От присутствующих ферментов
От происхождения
От доступа влаги в соты или тару

5. Диагностическое число меда натурального показывает:

Активность ферментов
Окончание срока хранения
Количество редуцирующих сахаров
=Степень созревания

6. Какой из перечисленных видов меда относится к монофлерному?

Таежный
Майский
=Клеверный
Луговой

7. Какой из перечисленных видов меда относится к полифлерному?

Яблоневый
=Горный
Лавандовый
Гречишный

8. Ухудшает ли засахаривание качество меда?

Да, всегда
=Да, но только для отдельных видов меда
Нет, никогда
Нет, если мед упакован в герметичную тару

9. Как изменяется консистенция засахарившегося меда при его нагревании?

=Мед становится более жидким
Мед становится более густым
При незначительном нагреве густеет, при сильном нагреве становится более жидким
Консистенция меда не меняется при нагревании

10. Какая упаковка обладает самыми низкими экологическими свойствами?

Стеклянная
=Пластмассовая
Деревянная
Бумажная
Металлическая

Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1,

ПК-7.2

1. Карамельная патока вводится в состав карамельной массы для:

Повышения содержания сахара
=В качестве антикристаллизатора
Увеличения срока хранения продукта
Усиления вкуса продукта

2. Что является основой для приготовления карамельной массы?

Сахарный сироп
Сироп из патоки
=Сахаро-паточный сироп
Молочно-сахарный сироп

3. На какие группы подразделяется карамель в зависимости от способа приготовления?

=Леденцовая и с начинкой

Леденцовая, с начинкой, диетическая

Леденцовая, с начинкой, комбинированная

Леденцовая, с начинкой, комбинированная, диетическая

4. Какой из перечисленных видов начинки для карамели получают увариванием соответствующего сырья?

Сбивная

Ореховая

=Фруктово-ягодная

Прохладительная

5. Варенье, повидло, джем имеют отличительные особенности:

Имеет

Не имеют, так как это разные национальные названия одного и того же продукта

=Различаются по способу приготовления и видам сырья

6. Можно ли добавлять студнеобразователи при производстве джема и конфитюра:

=Можно, если в сырье содержится малое количество пектина

Нельзя, так как это признак фальсификации продуктов

7. Варенье, джем, повидло, конфитюр обладают:

Высокой биологической ценностью

=Высокой калорийностью за счет введения сахара

Высокой физиологической ценностью

8. На какие виды подразделяется шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения?

Обыкновенный и десертный

=Обыкновенный, десертный, пористый

Обыкновенный, десертный, белый

Обыкновенный, десертный, пористый, белый

9. В чем особенности приготовления десертного шоколада?

Применение отборного сырья

Взбивание шоколадной массы

Длительное перетирание шоколадной массы

=Все перечисленное

10. Как называются ячейки в коробках, в которые уложены конфеты?

=Коррексы

Премиксы

Игриксы

Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Какими признаками обладает затяжное печенье?

=Имеют слоистую структуру;
Имеет хрупкую, рассыпчатую структуру
Из всех разновидностей имеет самые крупные размеры
Может быть как без начинки, так и с начинкой
Имеет объемную форму
=Могут изготавливаться без добавления сахара
=Имеют проколы на поверхности
Имеет на поверхности сложный штампованный рисунок
=Может изготавливаться соленым

2. Какие существуют разновидности печенья:

Галета
=Затяжное
=Сахарное
=Сдобное
Крекер

3. Применение разрыхлителей в производстве мучных кондитерских изделий дает возможность:

Увеличить объем изделия
=Сформировать пористую структуру
Улучшить вкус и аромат изделий
Увеличить гарантийный срок хранения

4. Печенье в зависимости от рецептуры и способа приготовления подразделяют:

Белковое
=Сахарное
Жировое
=Затяжное
=Сдобное

5. Показатель щелочности печенья должен быть:

Не менее 2,0 градусов
=Не более 2,0 градусов
Показатель не регламентируется стандартом

6. В стандартах на мучные кондитерские изделия показатель массовой доли влаги:

Ограничивается по нижнему допустимому пределу
=Ограничивается по верхнему допустимому пределу
Этот показатель не регулируется стандартами

7. Какие кондитерские изделия относятся к изделиям специального назначения?

Диабетические
Диабетические и диетические
Детские
=Диабетические, диетические и лечебные

8. Пряничные изделия по форме и размеру подразделяются на:

=Фигурные
Квадратные
=Круглые
Прямоугольные

9. Показатель намокаемости печенья означает:

- =Степень свежести изделия
- Соответствие требованиям стандарта
- Дополнительный показатель качества

10. В зависимости от способа приготовления теста печенье подразделяется на:

- =Сдобное
- Растяжное
- =Затяжное
- =Сахарное
- Кислотное

Критерии оценки:

- **2 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий;
- **1,5 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий;
- **1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий;
- **0 баллов** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий.

Контрольная работа №1 проводится по темам

Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

Тема 4. Экспертиза и оценка меда

Тема 5. Экспертиза и оценка восточных сладостей

Предлагается четыре варианта заданий.

ВАРИАНТ – 1

1. Классификация восточных сладостей, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза и оценка качества восточных сладостей, фальсификация и идентификация, правила продажи.
2. Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала.

ВАРИАНТ – 2

1. Мед. Дефекты. Требования к товарной информации.
2. Изменение качества восточных сладостей при хранении.

ВАРИАНТ – 3

1. Фальсификация и идентификация, особенности маркировки меда
2. Крахмал. Химический состав и пищевая ценность.
- 3.

ВАРИАНТ – 4

1. Дефекты, экспертиза и оценка качества крахмала.
2. Факторы, формирующие качество меда

Критерии оценки:

2 балл выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на

практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

1,5 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

1 балл выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

0 баллов выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов, докладов

Тема 1. Общая характеристика кондитерских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1.

1. Общая характеристика кондитерских изделий
2. Классификация кондитерских товаров
3. Требования к качеству кондитерских изделий
4. Процессы, происходящие при хранении кондитерских
5. Сроки годности кондитерских изделий и условия хранения

Тема 2. Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров

Индикатор достижения: ПК-1.1., ПК-1.3., ПК-3.2., ПК-1.5.

1. Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность кондитерских товаров.
2. Требования к безопасности кондитерских товаров.
3. Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.
4. Требования к информации потребителям о кондитерских товарах.

Тема 3. Экспертиза и оценка крахмала

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Возможности и использования крахмала в пищевой промышленности.
2. Факторы, формирующие качество крахмала.
3. Модифицированные крахмалы и крахмалопродукты.
4. Факторы, сохраняющие качество крахмала и крахмалопродуктов.
5. Культуры, используемые для выработки крахмала и крахмалопродуктов.

Тема 4. Экспертиза и оценка сахара и сахарозаметилей.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Сахароза, ее химическая природа и свойства.
2. Современный ассортимент сахарозаменителей и возможности использования в производстве продуктов питания.
3. Виды подслащающих веществ, их роль в питании, влияние на органолептические показатели.
4. Факторы, формирующие качество сахара.
5. Факторы, сохраняющие качество сахара. Новые способы упаковки и транспортировки сахара.
6. Новые виды сахара с измененной пищевой ценностью.

Тема 5. Экспертиза и оценка меда

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Характеристика международного рынка мёда.
2. Возможности применения веществ, влияющих на потребительскую ценность мёда.
3. Фальсификация мёда и её виды.
4. Способы обнаружения фальсификации мёда.
5. Алгоритм проведения экспертизы мёда.

Тема 6. Экспертиза и оценка восточных сладостей

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Виды восточных сладостей
2. Особенности хранения восточных сладостей.
3. Дефекты восточных сладостей
4. Требования к товарной информации восточных сладостей.

Тема 7. Экспертиза и оценка сахаристых кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Принципы формирования ассортимента сахаристых кондитерских изделий в торговой сети.
2. Товароведная характеристика какао-бобов.
3. Сравнительная характеристика отечественного и импортного шоколада.
4. Ассортиментная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий.
5. Идентификационные признаки отдельных видов конфет.
6. Состояние рынка фруктово-ягодных кондитерских изделий в России.
7. Характеристика пищевых добавок, используемых в производстве фруктово-ягодных кондитерских изделий.
8. Дефекты и причины их возникновения фруктово-ягодных кондитерских изделий.
9. Особенности оценки качества джема, варенья, повидла, конфитюра.
10. Экспертиза и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Тема 8. Экспертиза и оценка мучных кондитерских изделий.

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-7.1, ПК-7.2

1. Состояние рынка мучных кондитерских изделий в современной России.
2. Виды сырья и требования к их качеству для производства мучных кондитерских изделий.

3. Возможности применения пищевых добавок в рецептуре мучных кондитерских изделий.
4. Возможности повышения биологической ценности мучных кондитерских изделий.
5. Новые виды упаковки и упаковочных материалов для сохранения качества мучных кондитерских изделий.

Критерии оценки:

2 балла - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1,5 балла - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

1 балл - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

0,5 балла - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

0,1 балла - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

0 балла - выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объеме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой не переработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании реферата нулём баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма рефератов.

Не получив максимальный балл, студент имеет право с разрешения преподавателя доработать реферат, исправить замечания и вновь сдать реферат на проверку.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного материала</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.	10
Вопрос 2. Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.	10
Практическое задание (задача). В магазин поступил какао-порошок Золотой ярлык в количестве 260 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Масса нетто пачки - 250 г. При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерные данному продукту вкус и запах; остаток на металлическом сите №016 - 3,6 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный какао-порошок, если при контроле массы нетто в выборке выявлено: пять пачек по 248 г; две - по 247; три - по 245; остальные - по 250 г? Ответ обоснуйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.	20

№	Перечень вопросов к зачету
1.	Кондитерские товары и их значение в питании. Особенности химического состава.
2.	Социальная роль кондитерских товаров.
3.	Общая классификация кондитерских товаров на основные группы.
4.	Основные факторы, влияющие на сбыт кондитерских товаров.
5.	Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.
6.	Основные этапы проведения экспертизы кондитерских товаров.
7.	Потребительские свойства кондитерских товаров: классификация, влияние на качество.
8.	Содержание обязательной информации о кондитерских товарах.
9.	Особенности упаковки разных групп кондитерских товаров.
10.	Хранение кондитерских товаров: условия, сроки и способы. Транспортирование: условия и сроки.
11.	Предреализационная товарная обработка кондитерских товаров.
12.	Правовая и нормативная документация в области кондитерских товаров
13.	Технические регламенты и государственные стандарты, определяющие безопасность кондитерских товаров.
14.	Практика обязательной и добровольной сертификации кондитерских товаров в России и за рубежом.
15.	Требования к безопасности кондитерских товаров
16.	Требования к информации потребителям о кондитерских товарах.
17.	Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала.
18.	Крахмал и крахмальные продукты. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
19.	Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты.
20.	Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность.
21.	Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
22.	Основы процесса рафинации сахара. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.

23.	Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента.
24.	Сахар. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.
25.	Сахар. Дефекты. Экспертиза качества.
26.	Мед. Химический состав и пищевая ценность.
27.	Мед. Факторы, формирующие и сохраняющие качество меда.
28.	Мед. Дефекты. Требования к товарной информации.
29.	Мед. Материалы и способы фальсификации меда, методы их обнаружения.
30.	Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Общая классификация. Основные направления разработки новых кондитерских изделий.
31.	Карамельные изделия. Химический состав и пищевая ценность. Классификация карамельных изделий и их ассортимент.
32.	Карамельные изделия. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
33.	Карамельные изделия. Влияние сырья и технологии изготовления на качество. Меры предупреждения увлажнения карамели. Оценка качества.
34.	Карамельные изделия. Особенности хранения. Изменение качества при хранении.
35.	Шоколад. Особенности состава и пищевой ценности. Классификация и ассортимент.
36.	Шоколад. Факторы, формирующие качество. Показатели качества.
37.	Шоколад. Влияние особенностей состава на сохраняемость шоколада.
38.	Шоколад. Режимы и сроки хранения; процессы, протекающие при хранении.
39.	Шоколад. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
40.	Печенье. Химический состав и пищевая ценность печенья.
41.	Печенье. Факторы, сохраняющие качество. Дефекты и причины их образования.
42.	Печенье.. Экспертиза качества печенья. Требования к товарной информации.
43.	Характеристика основных видов печенья: особенности сырья, технологии, свойств теста и готового печенья. Оценка качества.
44.	Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность. Характеристика отдельных видов. Факторы, формирующие качество.
45.	Мучные кондитерские изделия. Факторы, сохраняющие качество. Экспертиза качества..
46.	Мучные кондитерские изделия. Дефекты. Требования к товарной информации.
47.	Варенье, джем, повидло. Химический состав и пищевая ценность. Виды и сорта. Экспертиза качества.
48.	Дефекты и оценка качества кремов.
49.	Варенье, джем, повидло. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.
50.	Варенье, джем, повидло. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб.
51.	Методы оценки качества варенья, джемов и повидла.
52.	Конфеты. Химический состав и пищевая ценность.
53.	Конфеты. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Оценка качества.
54.	Драже. Ирис. Халва. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Хранение.
55.	Модифицированный крахмал: виды, свойства и использование.
56.	Конфеты. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Требования к товарной информации.
57.	Пастильные изделия. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты и режимы хранения.
58.	Конфеты. Экспертиза качества: порядок проведения, НТД, отбор проб, методы оценки качества.
59.	Крахмал и крахмальные продукты. Значение в питании. Виды и сорта крахмала. Факторы, формирующие качество. Оценка качества.
60.	Крахмал. Особенности хранения. Изменение качества при хранении, дефекты.
61.	Сахар. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество сахара-песка. Оценка качества.
62.	Восточные сладости. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Хранение.
63.	Сахар рафинад. Пищевая ценность. Характеристика ассортимента.

64.	Сахар. Дефекты. Экспертиза качества. Требования к товарной информации.
65.	Классификация кремов. Требования, предъявляемые к их качеству.
66.	Мед. Классификация и ассортимент меда. Оценка качества.
67.	Мед. Оценка качества. Дефекты. Требования к товарной информации.
68.	Идентификация меда.
69.	Классификация и ассортимент конфет.
70.	Торты и пирожные. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Хранение.
71.	Торты и пирожные. Дефекты и режимы хранения.
72.	Пряники. Классификация и ассортимент. Требования качеству. Дефекты. Хранение.

Задания, включаемые в зачетное задание

1.	В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три – по 9,6 г, остальные – по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.
2.	В магазин поступила партия липового меда в количестве 17 ящиков по 25 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда - 100 г. При приемке два ящика оказались сломанными. При анализе выборки из целых ящиков было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 20%; диастазное число - 11 ед. Готе. Анализ меда из поврежденных ящиков оказался аналогичным. Рассчитайте размер выборок и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать такой мед, если при проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три баночки массой по 98 г, одна - 95, одна - 103, остальные - по 100 г? Ваши действия как товароведа?
3.	В магазин поступила партия варенья Сливовое в количестве 40 ящиков по 10 стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки - 800 г. Масса нетто партии - 3200 кг. При органолептической оценке качества в объединенной пробе установлены следующие действительные значения показателей качества: целые плоды с косточками; три оголенные косточки; слой сиропа без плодов - 1,8 см; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму - 45 г; масса сиропа без плодов - 270 г. Дайте заключение о качестве данного варенья. Можно ли принять партию? Ваши действия как товароведа?
4.	В магазин поступила партия мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» в количестве 245 кг в ящиках по 7 кг в каждом. Мармелад расфасован в коробки массой нетто - 350 г. Дайте заключение о качестве данного мармелада, если при испытании объединенной пробы, состоящей из одной отобранной случайным методом коробки, обнаружено: вкус, запах и цвет - характерные для данного продукта; консистенция студнеобразная, затяжистая; влажность - 17%; массовая доля золы, не растворимой в 10%-й соляной кислоте - 0,05%; 42 г изделий (по счету) деформированных. Правильно ли отобрана объединенная проба? Достоверно ли данное заключение о качестве? Можно ли предъявить претензию поставщику и на каком основании?
5.	В магазин поступила партия шоколада Ореховый в количестве 600 кг в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто плитки - 100 г. При оценке качества обнаружено: лицевая поверхность шоколада блестящая, неровная из-за наличия целых орехов, имеются незначительные царапины; при проверке целостности плиток в отобранной выборке обнаружены четыре плитки надломанные. При контроле массы нетто плиток выявлено: четыре плитки массой по 90 г; две - по 95; шесть - по 96; остальные - по 100 г. Рассчитайте размер выборки и массу объединенной пробы для оценки

	качества. Возможна ли приемка данной партии шоколада? Ваши действия как товароведа?
6.	В магазин поступил какао-порошок Золотой ярлык в количестве 260 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Масса нетто пачки - 250 г. При оценке качества обнаружено: какао-порошок имеет светло-коричневый цвет; характерные данному продукту вкус и запах; остаток на металлическом сите №016 - 3,6 г. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный какао-порошок, если при контроле массы нетто в выборке выявлено: пять пачек по 248 г; две - по 247; три - по 245; остальные - по 250 г? Ответ обоснуйте. Рассчитайте выборку и массу объединенной пробы для оценки качества.
7.	В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
8.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки органолептических показателей вафель Причуда, если в магазин поступила партия массой 1 т в ящиках по 5 кг в каждом. Масса нетто пачки – 200 г.
9.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества шоколада Слава, если в магазин поступила партия массой 600 кг в ящиках по 10 кг в каждом, масса плитки шоколада – 150 г.
10.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в коробках по 20 кг в каждой. В коробки уложены пакеты с сахарным песком по 1 кг.
11.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 2 т в мешках по 50 кг в каждом.
12.	В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами, 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 295 г, четыре – по 298 г, две – по 292, одна – 290, остальные – по 300 г. Дайте заключение по качеству галет. Возможна ли приемка данной партии? Ответ обоснуйте.
13.	В магазин поступила партия весовой карамели Гусиные лапки в количестве 600 кг в коробках по 20 кг в каждой. При оценке качества в объединенной пробе было обнаружено: вкус ясно выраженный; поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели - 60 штук; количество начинки - 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели? Ваши действия как товароведа?
14.	В АО «КубаньОптПродТорг» г. Краснодар 14 августа текущего года от поставщика – консервного завода «Динской» ст. Динская Краснодарского края – автомобильным транс-портом поступила партия плодово-ягодного джема, расфасованного в стеклянные банки массой нетто 650 г следующих наименований: джем абрикосовый (300 шт), клубничный (200 шт), сливовый (100 шт). Партия джема сопровождалась следующими документами: качественное удостоверение, товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия. По качественному удостоверению и сертификату соответствия джем высшего сорта нестерилизованный. Через два месяца хранения на складе базы при температуре 16-18 0С и

	относительной влажности воздуха не более 75 % были обнаружены у 20% банок с джемом абрикосовым и 35 % с джемом сливовым признаки брожения, а у 40% банок с джемом клубничным – засахаривание. Как поступить с партией
15.	Покупатель купил в кондитерском магазине торт «Сказка». Данный товар не понравился членам семьи по внешнему оформлению. Имеет ли покупатель право на обмен? Если - да, то какой срок обмена?
16.	При проверке качества картофельного крахмала спустя 1,5 года хранения товаровед обнаружил, что крахмал приобрел затхлый запах и признаки сырости. Укажите причины возникновения этих дефектов и дайте заключение о качестве.
17.	В магазин поступила партия липового меда в количестве 38 ящичков по 20 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда - 100 г. При приемке три ящичка оказались сломанными. При анализе выборки из целых ящичков было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 20%; диастазное число - 11 ед. Готе. Анализ меда из поврежденных ящичков оказался аналогичным. Рассчитайте размер выборок и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать такой мед, если при проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три баночки массой по 97 г, одна - 96, одна - 102, остальные - по 100 г? Ваши действия как товароведа?
18.	ООО «Слайм» представила в орган по сертификации заявку на проведение работ по подтверждению соответствия карамели из Италии, произведенной и поставляемой на территорию РФ по контракту № 0021 от 12.01.2022. Совместно с заявкой были представлены копии следующих документов: инвойс, сертификат качества, сертификат происхождения, ветеринарный сертификат, ветеринарное свидетельство на поставленную партию продукции. Укажите форму подтверждения соответствия, схему.
19.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества шоколада Аппорт, если в магазин поступила партия массой 300 кг в ящичках по 5 кг в каждом, масса плитки шоколада – 100 г.
20.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 3 т в коробках по 20 кг в каждой. В коробки уложены пакеты с сахарным песком по 1 кг.
21.	Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества сахарного песка, если в магазин поступила партия массой 3 т в мешках по 30 кг в каждом.
22.	Дайте заключение о состоянии качества пробы сахарного печенья «Топленое молоко», если производитель сделал ссылку на НД ТУ 9131-005-687550830-2007. При оценке органолептических показателей было отмечено полное отсутствие в запахе признаков присутствия топленого молока, но присутствие легкого ванильного аромата, края печенья подгорели, рисунок плохо пропечатан на поверхности изделия. Цвет изделия тускло-желтый, разламывается образец с усилием. Щелочность печенья составила 0,3 градуса, влажность 4,56 %, намокаемость 187 %.
23.	На оптовую базу АО «Кубанский сахар» поступила партия сахара-песка в мешках массой 50 кг из термоусадочной пленки в количестве 23 тонны от производителя АО «Кореновский сахарный завод». В удостоверении о качестве было указано, что цветность сахара-песка составляет 0,8 единиц Штаммера. Массовая доля влаги составляет 0,18 %. При определении качества продукта в средней пробе оказалось, что цвет сахара имеет выраженный желтоватый оттенок, сыпучесть низкая, присутствуют единичные комки сахара. Как следует поступить с данной партией продукта?

24.	В магазин поступила партия сахара-песка в мелкой фасовке. Масса партии 240 кг. Пакетики уложены в ящики массой по 20 кг. При оценке качества в объединенной пробе выявлено: вкус сладкий без постороннего привкуса и запаха; сыпучий; цвет белый; раствор прозрачный без посторонних примесей; 10 г кристаллов размером 2,7-3,1 мм, остальные размером 0,3-1,8 мм. При проверке массы нетто пакетиков в выборке обнаружено: десять пакетиков имеют массу по 9,9 г, три – по 9,6 г, остальные – по 10 г. Можно ли принять данный сахар-песок? Ответ аргументируйте.
25.	В магазин поступила партия липового меда в количестве 17 ящиков по 25 баночек меда в каждом, масса одной баночки меда - 100 г. При приемке два ящика оказались сломанными. При анализе выборки из целых ящиков было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 20%; диастазное число - 11 ед. Готе. Анализ меда из поврежденных ящиков оказался аналогичным. Рассчитайте размер выборок и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать такой мед, если при проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: три баночки массой по 98 г, одна - 95, одна - 103, остальные - по 100 г? Ваши действия как товароведа?
26.	В магазин поступила партия варенья Вишневое в количестве 50 ящиков по 20 стеклянных банок в каждом. Масса нетто банки - 500 г. Масса нетто партии - 4200 кг. При органолептической оценке качества в объединенной пробе установлены следующие действительные значения показателей качества: целые плоды с косточками; три оголенные косточки; слой сиропа без плодов - 1,9 см; плоды с треснувшей кожицей, но сохранивших форму - 25 г; масса сиропа без плодов - 170 г. Дайте заключение о качестве данного варенья. Можно ли принять партию? Ваши действия как товароведа?
27.	В ресторан поступила партия весового печенья Лето в количестве 300кг коробках по 10кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденные коробки. При оценке качества целых коробок в объединенной пробе обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 18г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 10г печенья с односторонним надрывом; 40г надломанного печенья; 16г печенья с незначительной деформацией. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.
28.	В ресторан поступила партия весового печенья в количестве 450кг в коробках по 10 кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. При оценке качества целых в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.
29.	В ресторан поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки в/с в количестве 160 ящиков (в ящике-20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный; зольность-0,73%; проход через сито № 43-80; количество сырой клейковины-28%. Рассчитайте массу объединенной и средней проб и дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку? Ответ аргументируйте.
30.	ИП Гаспарян А.Р. подал заявку на подтверждение соответствия Казинаков «Шах», поставляемой по контракту равными партиями. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае, и какие документы должны быть

	предоставлены в орган по сертификации?
31.	В ресторан поступила партия весового печенья в количестве 450кг в коробках по 10 кг в каждой. При приемке в партии обнаружены три поврежденных коробки. При оценке качества целых в объединенной пробе обнаружено, что печенье соответствовало требованиям ГОСТ. В объединенной пробе, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: 8г печенья с односторонним надрывом; 24г надломанного печенья; 12г печенья с незначительной деформацией. Рассчитайте размеры выборки и массы объединенной пробы. Возможны ли приемка и реализация данного печенья? Можно ли усреднить результаты оценки качества? Ответ аргументируйте.
32.	ОАО «РИТМ», имеющий сертифицированную систему управления качеством, подал заявку в ЦСМ на проведение процедуры подтверждения соответствия серийно выпускаемой продукции – повидло Персиковое. Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции.
33.	ООО «Андрей» обратилось в Орган по сертификации с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия печения и тортов, выпускаемых серийно в соответствии с разработанными и утвержденными Техническими условиями. Укажите, какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае.
34.	К эксперту Органа по сертификации обратился ИП с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы сертификации. Данное предприятие выпускает кондитерские изделия в соответствии с действующей нормативной документацией. Объем выпуска составляет 200 кг в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора, гигиеническое заключение на производство, протоколы сертификационных испытаний выпускаемой продукции, сертификаты соответствия на используемое в производстве сырье. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае?
35.	В Орган по сертификации поступила заявка от ООО «Стрелец» на проведение работ по обязательной сертификации мучных кондитерских изделий, поставляемых автотранспортом из КНР, по контракту № HLSU-01-07-21. В соответствии с условиями контракта продавец обязуется поставить, а покупатель принять 10.000 кг продукции в течение 6 месяцев. Поставку планируют проводить ежемесячно равными партиями. При этом в заявке указана схема сертификации №7. Правильно ли указана форма подтверждения соответствия? Ответ обоснуйте.
36.	ИП Иванченко И.К. подал заявку на проведение работ по сертификации сахаристого кондитерского изделия выпускаемой Китайской продовольственной компанией «ОрКа». В заявке была указана схема сертификации № 2. Совместно с заявкой заявителем представлены следующие документы: копия контракта, копия инвойса, оригинал ветеринарного свидетельства, сертификат происхождения товара. Каково будет Ваше решение о возможности применения указанной схемы и формы подтверждения соответствия?

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия;</p>	Продвинутый

				<p>применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и</p>	

				анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	
			ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	<p>Знает верно и в полном объеме: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности</p>	

				продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы калиметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	
		ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия	ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах	Знает верно и в полном объеме: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства Умеет верно и в полном объеме: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции	
			ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции	Знает верно и в полном объеме: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории Умеет верно и в полном объеме: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные	

				лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований	
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	<p>Знает верно и в полном объеме: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	

			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: систематизировать и</p>	Повышенный

				<p>анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции;</p>	

			показатели качества, характеризующие продукцию	показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества Умеет с незначительными замечаниями: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	
			ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает с незначительными замечаниями: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь Умеет с незначительными замечаниями: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	Знает с незначительными замечаниями: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля	

				<p>показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p>Умеет с незначительными</p>	

				<p>замечаниями: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>
			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и</p>

				<p>групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
<p>50 – 69 баллов</p>	<p>«зачтено»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления</p>	<p>Базовый</p>

				<p>качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	

			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и</p>	

			<p>управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитметрического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p> <p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: вести реестр сертификатов соответствия</p>

				продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции
			ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	Знает на базовом уровне, с ошибками: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам,

				стандартам и другим нормативным документам	
			ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
менее 50 баллов	«не зачтено»	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p>	Компетенции не сформированы

				<p>Не умеет на базовом уровне: систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.2. Выявляет причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне: устанавливать влияние сырья и материалов, проектирования и конструирования, технологии производства, условий транспортирования и хранения на качественные и количественные показатели продукции; устанавливать причины возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и</p>	<p>Не знает на базовом уровне: виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели</p>	

			<p>показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p>качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p>Не умеет на базовом уровне: систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.4. Разрабатывает предложения по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции, по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>Не знает на базовом уровне: способы устранения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; виды товарных потерь, порядок списания количественных и качественных потерь</p> <p>Не умеет на базовом уровне: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и разрабатывать предложения по их устранению; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции;</p>	

				<p>методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-5. Способен выполнять мероприятия по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения технических регламентов, стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции к подтверждению соответствия</p>	<p>ПК-5.1. Оформляет заявки на подтверждение соответствия продукции в соответствии с установленными правилами и предоставляет отчеты о выполненных работах и их результатах</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по подтверждению соответствия; технические характеристики продукции (отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров) и технологию ее производства</p> <p>Не умеет на базовом уровне: вести реестр сертификатов соответствия продукции; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции</p>	

			<p>ПК-5.2. Предоставляет в испытательные лаборатории технические документы и образцы продукции</p>	<p>Не знает на базовом уровне: основные понятия стандартизации и подтверждения соответствия в области отбора проб и образцов для исследований в испытательных лабораториях; порядок отбора проб и представления технических документов и образцов продукции в испытательные лаборатории Не умеет на базовом уровне: осуществлять отбора проб и представлять технические документы и образцы продукции в испытательные лаборатории; оформлять техническую документацию, удостоверяющую качество продукции по результатам лабораторных исследований</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p>Не знает на базовом уровне: нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции Не умеет на базовом уровне: применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	

			<p>ПК-7.2. Осуществляет контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продукции, правил их выкладки в местах продажи</p>	<p>Не знает на базовом уровне: требования к упаковке и маркировке продукции, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации продукции, способы и требования, предъявляемые к складированию товарно-материальных ценностей</p> <p>Не умеет на базовом уровне: правильно размещать продукцию на хранение; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей, оценивать соблюдение требований к упаковке продукции, выявлять основные дефекты упаковки</p>	
--	--	--	---	--	--